Avocado ordinaire

Dieses Rezept macht wenig Arbeit, aber viel Eindruck: feine Avocado ordinaire mit Sardellenfilets.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

4 Stk.	Avocados
4 Stk.	Schalotten
10 Stk.	Sardellenfilets
2 Stk.	Limetten (den Saft)
1 EL	Olivenöl
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Die **Avocado ordinaire** kommen bei Gästen immer gut an und lassen sich einfach zubereiten: Die Avocados zunächst halbieren und entsteinen, dann mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen. Achtung: Die Schale nicht beschädigen!

2. Die Avocados nun fein würfeln, die Sardellen in kleine Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und hacken.

3. Eine Marinade zubereiten aus Olivenöl, Limettensaft sowie frisch gemahlenem Pfeffer und Meersalz. Mit den zerkleinerten Zutaten gründlich mischen.

4. Die Masse in die Avocado-Schalen füllen.

Tipp

Zu den Avocado ordinaire passen als Dekoration kleine Shrimps oder frische Kräuter wie Petersilie und Dill.